

# 到即墨学正宗面食，一对一教学

产品名称	到即墨学正宗面食，一对一教学
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

到即墨学正宗面食，一对一教学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

面食是指主要以面粉制成的食物，世界各地均有不同种类的面食，中国的面点小吃历史悠久，风味各异，品种繁多，主要有面条、馒头、花卷、油条、麻什、烧饼、饺子、包子、凉皮、馄饨、麻花等，西餐有面包、各种烤饼等。面食从熟制方法上可以分为蒸、煮、烙、煎、烤、炸、焖等几大类型。制作的方法不同营养素损失也有所不同。面食的制作技术一般有三步。

一是搅拌，混合。搅拌的几个特殊名词与动作包括：

- 1.起泡：将固体脂肪与原料搅拌后产生泡沫，当混合物开始变软或体积减少时即应停止搅拌。对油脂于搅拌时能办入空气的称为油脂的起泡值,起泡值的大小会影响蛋糕的体积与品质。
- 2.搅打：混合各种配料，可藉助搅拌器起泡，目的在使空气打入面团并扩展面筋。
- 3.摺叠：将底层翻到上层的混合动作，可用橡皮刀操作，使配均匀混合，致使面筋扩展。
- 4.揉：用手或搅拌钩将各种配料混合，揉要视面筋扩展的程度而定。面团搅拌的目的为加速面粉吸水形成面筋透过往返停的搅打破坏面粉表面的韧膜,使水分均匀浸润面粉颗，面团搅打的程度除以手感觉及眼观察外，没有其它好方法决定时间的长短。一般搅打的过程分成6个阶段：(1).起阶段，(2).卷起阶段，(3).面筋扩展期，(4).完成阶段，(5).搅打过程，(6).面筋打断。

二是发酵与整形。搅打完的时间内，酵母菌可发酵作用，以产生二氧化碳,这些被释出的二氧化碳因受限于面筋的网状结构而形成气孔，使面团体积涨大.基本发酵后可割面团成固定的大小，再滚圆。分割后的

面团因失去一部分的二氧化碳使柔软性变低，宜直接整形，加以滚圆，则在发酵的二氧化碳也会消失。滚圆的目的就是使面团表面形成一层皮以防止气体散失，也能使面团外表光好看。滚圆后再经中间发酵即可整形，藉由整形将面团中的气体压出，使其内部组织均匀。整形过后大部分气体以散失，面筋失去柔软性，因此必需使面团重新再产生气体，增加面筋的柔软，所以还有一最后发酵的步骤。

三是做成。这是最后一步骤，把面食煮熟、蒸熟、炸熟、烤熟、焖熟。由于热的作用使面糊或面团变得松软易于消化，同时淀粉、蛋白质受热产生化学变化，微生物及酵素作用亦被破坏而停止作用，另外表皮产生新的化合物，赋予焙烤食品特殊的颜色及香味。

面点小吃的历史可上溯到新石器时代，当时已有石磨，可加工面粉，做成粉状食品。到了春秋战国时期，已出现油炸及蒸制的面点，如蜜饵、飴食、糝食等。此后，随着炊具和灶具的改进，中国面点小吃的原料、制法、品种

日益丰富。出现许多大众化风味小吃。如饺子、面条、拉面、煎饼、汤圆、烧麦、春卷、粽子、元宵、油条等。此外，各地依其物产及民俗风情，又演化出许多具有浓郁地方特色的风味小吃。

到山西旅游不尝面食，就等于没到山西。”山西面食文化传统，独树一帜，又博采众长，故海内外早有“世界面食在中国，中国面食在山西”的说法。东到娘子关，西到黄河边，南到风陵渡，北到雁门关，一般家庭妇女都能以面食为原料加工数种面食；许多山西汉子有时在客人面前也会显露一手面食“绝”活呢。真诚地欢迎海内外的朋友来山西做客，尝一尝山西的面食，一饱口福。

“山西人爱食面与山西的历史、地理、政治、文化以及种植习惯分不开的。从历史上来讲，山西尧、舜、禹都曾经在这里建过都，立过业。再一个，从平遥这个历史文化名城来看，山西的商业活动也非常多，这样也给山西面食的形与成奠定了基础。再加上山西山多水少，南北温差大，所以也就形成了杂粮多的种植习惯，这也对山西面食的形与成奠定了一个物质基础。”山西面食品种多、花样多也是人们爱食面的一个原因。即使是一般家庭主妇都能用小麦粉、高粱面、豆面、荞面、莜面、玉米面、黄米面、土豆淀粉、红薯淀粉等等做成几百种面食，象刀削面、拉面、揪疙瘩、推窝窝、灌肠等等。如果是到了厨师手里，更是花样翻新，有据可查的面食，在山西就有280种之多。可以这样讲，如果你想品尝一下山西的面食，一天三换样，三个月都不会重样。